

VINS BLANCS

5 OZ 8 OZ Bouteille

GEA Chardonnay, Alcardet Bodegas, 11\$ 18\$ 49\$

Espagne 2023

L'Instant Chardonnay, Vignobles Berthier, 61\$

France 2023

Libero Pinot Grigio, Cantine Ermes, Sicile, 11\$ 18\$ 49\$

Italie 2023

Touraine, Sauvignon blanc, Domaine Joel 13\$ 20\$ 57\$

Delaunay, France 2023

Muscadet Les Gautronnières, Domaine 69\$

Bonnet-Huteau, France 2022

Petit Chablis, Domaine de C. et F. Gueguen, 75\$

France 2022

Sancerre, Les Panseillots, Domaine 84\$

Guillerault-Fargette, France 2021

VINS ROUGES

GEA Cabernet Sauvignon, Alcardet 11\$ 18\$ 49\$

Bodegas, Espagne 2023

Élégance, Pinot noir, Domaine Auriol, 16\$ 23\$ 69\$

France 2022 (BIO)

Terre de Mistral, Côtes-du-Rhône, Rémy 13\$ 20\$ 56\$

Ferbras, France 2022

Le Corbinie Chianti, Sangiovese, Italie 2022 13\$ 20\$ 59\$

Yves Cuilleron, Les Vignes d'à Côté, Syrah, 58\$

France 2023

Ripasso Valpolicella Classico Superiore, 69\$

Giuseppe Campagnola, Italie 2021

Saint-Émilion Grand Cru, Château Haut- 112\$

Segottes, France 2017

VINS ROSÉS

Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé 14\$ 21\$ 60\$

Dupéré-Barrera, France

IGP Gard Rosé Buti Nages, France 11\$ 18\$ 49\$

BULLES

Montmartre Blanc de Blancs Brut, Alsace 15\$ 45\$

Cuvée Charles Brut, Charles Collin, 110\$

Champagne, France

Taxes en

sus

Carte des vins

COCKTAILS

Bloody Ceasar	13\$
Mojito classique	13\$
Martini	14\$
Negroni	14\$
Aperol Spritz classique	15\$
Espresso Martini	15\$
Old Fashioned	15\$
Margarita (classique ou épicée)	15\$
Surfside Gin Aperol aux raisins verts	15\$
Spicy Summer Téquila Sour épicée	16\$

LES SIGNATURES

Sangria	14\$
Mojito Chic Choc Rhum Chic Choc, club soda et citron	14\$
Le Gaspésien Gin Récif, Tonic et Vermouth blanc	15\$

MOCKTAILS

Dry July Spritz fruits exotiques, sirop de Yuzu et ananas	12\$
L'Oasis Fizz fraises et lavande	12\$

BIÈRES EN FÛT

PIT CARIBOU
Blonde de l'Anse
Bonne Aventure
Blanche de Pratto
Murdoch IPA
12oz : 9\$ 20oz : 12\$ Pichet : 32\$

BIÈRES EMBOUTEILLÉES

Budweiser	7\$
Bud Light	7\$
Labatt Bleue	7\$
Stella Artois	9\$
Corona	9\$

MENU LOUNGE

Fromage en grains frit	15\$
Oignons français	11\$
Ailes de poulet avec sauce épicée	
• 8	13\$
• 16	23\$
• 24	32\$

Cocktails